КОМПО

Лучшие среди равных!

ЭВАПАК®

Официальный дистрибьютор на территории РФ

КОМПО-ТВИСТ

ЛИНКЕРНЫЙ ПЕРЕКРУТЧИК



NEW

КОМПО
Лучшие среди равных!

НоваПак®
Официальный дистрибьютор на территории РФ

КОМПО-ТВИСТ

ЛИНКЕРНЫЙ ПЕРЕКРУТЧИК



Перекрутчик предназначен для формирования сосисок и сарделек одинаковой длины методом перекрутки искусственных полиамидных, целлюлозных, коллагеновых оболочек калибром от 16 до 36 мм с последующей передачей на формовочный стол либо навешивающее устройство для дальнейшей его навески формовщиком на коптильную палку. Номенклатура продуктов ограничена мясным сырьём промышленных животных, птицы, рыбы температурой от -4 до +20° С. В качестве нагнетающего насоса могут использоваться колбасные шприцы КОМПО, Vemag, Handtmann, Frey, Rex.

ДОСТОИНСТВА:

- увеличивает производительность;
- высокая точность порционирования по весу и длине изделия;
- запатентованный механизм автоматического натяжения линкерных ремней;
- автоматический толкатель искусственных оболочек с возможностью отключения для равномерной подачи оболочки в зону перекрутки;
- пульт управления с диагональю 10 дюймов с возможностью сохранения программ;
- сервопривод линкерных ремней, обеспечивающий стабильность длины сформованного продукта;
- автоматическая остановки линии при окончании искусственной оболочки;
- функция остановки после заданного количества порций;
- счётчик выработанных порций;
- функции навешивания и снятия крюков навески с заданным шагом (при использовании совместно с навешивающим устройством);
- может работать в комплекте со шприцами различных марок и типов;
- простота в обслуживании;
- низкие финансовые затраты при эксплуатации.

Технические характеристики

Модель	КОМПО ТВИСТ
Номинальная производительность на искусственных оболочках*, доз/мин, до	700
Погрешность дозирования, г, не более*	±1,5
Диапазон регулирования производительности, доз/мин	200 - 700
Диапазон регулировки количества перекруток, шт	1 - 10
Диапазон калибров оболочки, мм	16 - 36
Диапазон длин готового продукта**, мм	30 - 400
Длина сосисочных гофрокукол, мм, до	430
Высота от оси цевки до пола, мм	1030±50
Диапазон температур продукта, °С	От -4 до +20
Питающее напряжение, В	400В/50 Гц
Потребляемая мощность, кВт, не более	5
Габаритные размеры: Длина*Ширина*Высота, мм, не более	 1800*800*1650
Диаметры цевок, мм	10; 11; 12; 14; 16; 18; 20
Масса нетто, кг, не более	400
Средний полный срок службы, лет, не менее	6

* При выработке сосисок массой 50 грамм из эмульгированного фарша температурой 12°С в полиамидную оболочку диаметром 24 мм, надетой на цевку диаметром 12 мм с перекруткой в 2,5 оборота.
** с шагом 5 мм

ООО "НоваПак"
Российская Федерация
344064, г. Ростов-на-Дону, ул. Волоколамская, 3Б
www.novapac.ru
e-mail: info@novapac.ru

+7 800 707 08 43
+7 863 303 30 16
+7 928 158 00 28